

«Blöd natürlich, aber lustig»

Als Teenager verspekulierte Ruedi Stäheli ein kleines Vermögen an der Börse. Später ein grosses am Spieltisch. Beste Voraussetzungen also, um eine legendäre Beiz dreissig Jahre lang erfolgreich zu führen.

INTERVIEW: TOBIAS HÜBERLI FOTOS: CHRISTIAN SCHWARZ

Salz&Pfeffer: Ruedi Stäheli, Sie sagten am Telefon, dass Sie nichts zu erzählen hätten?

Ruedi Stäheli: Stimmt, was wollen Sie denn schreiben? Ich bin eigentlich ganz langweilig und mache seit dreissig Jahren das Gleiche.

S&P: Immerhin führen Sie seit einer gastronomischen Ewigkeit eine Beiz mit legendären Entrecôtes?

Stäheli: Das mein ich ja.

«Damals entschied ich, nur noch ins Casino zu gehen, das ist seriöser.»

S&P: Woran erkennen Sie einen schwierigen Gast?

Stäheli: Wenn einer drei Wochen im Voraus anruft und einen sehr schönen Tisch für zwei Personen reserviert. Das sind meistens schwierige Gäste, die nichts in die Kasse bringen.

S&P: Apropos Kasse: Sie haben eine turbulente Spieler-Vergangenheit.

Stäheli: Mein Vater war Metzger und spekulierte viel an der Börse. Als ich 17 Jahre alt war, gab er mir 2000 Franken Börsenkapital. Damals konnte man noch mit Prämien spekulieren. Wir zahlten nur zehn Prozent eines Titels und hofften, dass er in den nächsten zwei Monaten steigt. Damit konnte man schnell relativ viel Geld verdienen. Das lief eine Weile ganz gut.

S&P: Eine Weile?

Stäheli: Irgendwann wird man übermütig. Als ich zwanzig Jahre alt war, hatte ich 30 000 Franken in den Sand gesetzt. Damals entschied ich, nur noch ins Casino zu gehen, das ist seriöser. Wenigstens wusste ich dort beim Rauslaufen, was ich verloren hatte.

S&P: Um spielen zu können, braucht man erst einmal Geld. Woher hatten Sie das Kapital?

Stäheli: Nach meiner Kochlehre und der Hotelfachhochschule kaufte mir mein Vater ein Hotel in Frauenfeld und gab mir 10 000 Franken Startkapital. Das lief dann auch recht gut, bis jemand kam und mir einen guten Preis anbot. Ich verkaufte

den Betrieb, zahlte meinem Vater das Geld zurück und machte mit dem Rest erst mal Ferien.

S&P: Das tönt nicht gerade arbeitswütig?

Stäheli: Ich war halt jung. Später kaufte ich eine Bar in Winterthur, die ich Pinte taufte. Die lief überhaupt nicht gut, aber ich fand wieder einen, der die Bar für gutes Geld kaufen wollte. Mit 25 Jahren hatte ich dann noch mehr Geld. Ich arbeitete damals mehr mit Spekulation als in der Küche.

S&P: Wie viel hatten Sie denn?

Stäheli: Das spielt keine Rolle, aber es war sehr viel Geld. Aber so schnell ich es hatte, so schnell verschwand es auch wieder. Ich hatte einen Hang zum Spielen und verzockte alles. Das war blöd natürlich, aber lustig.

S&P: Am Geld haben Sie nie nachgetrauert?

Stäheli: Ach wo denken Sie hin. Dann hätte ich ja nicht spielen dürfen. Ich nehm auch nicht alles so ernst.

S&P: Trotzdem, so ganz ohne Geld ist das Leben weniger lustig.

Stäheli: Ja nachher kam der Absturz. Ich führte drei Jahre lang ein Dancing an der Langstrasse und hoffte auf ein Wunder. Zu dieser Zeit lernte ich auch meine Frau kennen und wir bekamen ein Kind. Da musste ich mir dann etwas Seriöses suchen.

Zur Person

RUEDI STÄHELI (62) wurde 1946 als Sohn eines Metzgers in Frauenfeld geboren. Nach einer Kochlehre und einem Abstecher nach Paris absolvierte er die Hotelfachschule Lausanne. 1970 kaufte ihm sein Vater ein Hotel. Das Hotel und auch den darauf folgenden Betrieb verkaufte er mit Gewinn und verspielte das Geld an den Casino-Spieltischen. 1977 eröffnete er mit seiner Frau Clara das Restaurant «La Côte» an der Lagerstrasse im Zürcher Kreis 4. Seither trotz das «La Côte» mit einer kleinen Karte und legendären Entrecôtes jeglichen Trends und Moden. 2006 zog das «La Côte» einige Strassen weiter an die Ämtlerstrasse 26. Sonst hat sich nichts geändert.



«Ich arbeitete damals mehr mit Spekulation als in der Küche.»



«Der häufigste Gast war der Betriebsbeamte.»

S&P: Sie eröffneten das später stadtbekanntes Restaurant «La Côte» an der Zürcher Lagerstrasse. Wie kamen Sie auf die Idee?

Stäheli: Damals gab es im Kreis Vier viele gute Beizen, da musste man etwas Spezielles haben. Mein Vorbild war Antonio Guardia vom Restaurant Emilio, der sich mit seinem Poulet und den Paellas einen Namen machte. Ich wusste, dass es möglich ist, mit einer kleinen aber speziellen Karte im Grossraum Zürich eine Kundschaft zu finden. Also entschieden wir uns für die Charbonnade und Entrecôtes.

S&P: Mit Erfolg.

Stäheli: Das erste Jahr war wirklich mühsam. Der Laden lief noch nicht richtig und wir mussten ein Darlehen abstottern. Ich nahm meinen 7 Monate alten Sohn mit in die Küche und der häufigste Gast war der Betriebsbeamte. Aber mit der Zeit funktionierte es.

S&P: Dachten Sie nie ans Aufhören?

Stäheli: Ehrlich gesagt hätte ich wohl aufgegeben, wenn ich gekonnt hätte. Aber mit der Familie ging das nicht.

S&P: Wie beurteilen Sie als Metzgersohn und Wirt einer Fleischbeiz die Schweizer Fleischqualität?

Stäheli: Die ist ganz gut. Für unsere Entrecôtes kaufe ich allerdings Fleisch aus Argentinien. Am Anfang arbeitete ich nur mit Schweizer Fleisch, aber das war den Gästen nicht zart genug. Es war einfach nicht richtig gelagert oder abgehängt. Es gibt sicher auch zarte Schweizer Entrecôtes, nur für die kleinen Mengen, die ich brauche, bekomme ich die anscheinend nicht.

S&P: Verraten Sie das Rezept für Ihre Café de Paris?

Stäheli: Nicht unbedingt.

WAS MEINT DER BOSS?

S&P: Das «La Côte» ist klein, Fleisch ist nicht gerade der Umsatzbringer, und die Gäste trinken immer weniger Wein. Wie überleben Sie eigentlich?

Stäheli: Unsere Gäste trinken noch Wein, wir gehen ja auch mit gutem Beispiel voran (lacht). Nein im Ernst, wenn ich wie ein richtiger Gastronom alles genau ausrechnen würde, dann müsste ich mich wahrscheinlich ärgern. Darum mache ich das gar nicht. Wenn ich Ende Jahr genügend Geld habe, bin ich zufrieden.

S&P: Sie sind kein richtiger Gastronom?

Stäheli: Im heutigen Sinn nicht mehr. Ich bin ein Beizer.

S&P: Wo liegt der Unterschied?

Stäheli: Der Gastronom ist heute eher Büro-orientiert, macht Konzepte, Businesspläne und rechnet alles genau aus. Er hat aber wohl auch eine höhere Personal-Fluktuation als wir und zahlt seine Angestellten vielleicht etwas schlechter. Ich habe seit Jahrzehnten die gleichen Lieferanten und die gleichen Mitarbeiter. Wir arbeiten hier nicht modern, sondern mit Gefühl. Das funktioniert aber auch nur, weil wir so klein sind.

S&P: Was bereuen Sie?

Stäheli: Eigentlich nichts. Es hat sich ja alles zum Besten gewendet. Meiner Familie geht es gut, ich konnte meine Lieferanten immer bezahlen und habe kein einziges Mal Konkurs gemacht, obwohl das heute ja gang und gäbe ist.

«Wir arbeiten hier nicht modern, sondern mit Gefühl.»

S&P: Im La Côte darf auch noch ordentlich geraucht werden. Was halten Sie vom kommenden Rauchverbot?

Stäheli: Etwa sechzig Prozent unserer Gäste rauchen, aber wir müssen wohl bald eine Lösung finden. Wie genau die aussehen wird, weiss ich auch noch nicht.

S&P: Spielen Sie noch?

Stäheli: Nur in den Ferien, Black Jack oder Roulette. Das macht mir immer noch Spass.

S&P: Wie sieht Ihre Zukunft aus, haben Sie noch Lust zu wirteten?

Stäheli: Ich bin jetzt 62 Jahre alt, was soll ich denn anderes machen. Ich kenne nichts anderes.

RESTAURANT LA CÔTE

Aemtlerstrasse 26
8003 Zürich
044 241 91 91
Fax 044 241 91 91
www.restaurant-lacote.ch